



La preparación **Naked**

Conocida la creciente popularidad del sistema de preparación de café con portafiltros seccionados o Naked, Fórum Café ha analizado las características de estas elaboración y su resultado en taza

Desde el inicio de los Campeonatos Baristas en España allá en el año 2006, el sector barista ha evolucionado enormemente en nuestro país y han sido muchas las novedades que se han implementado tanto en lo que se refiere a preparaciones como a técnicas, accesorios y equipamientos. El cappuccino latte art, los cocteles de café con o sin alcohol, las elaboraciones con diferentes sistemas de preparación tipo Chemex, Aero press, etc, se han incorporado en las rutinas diarias de muchos baristas de todo el país. Una de las últimas novedades, no por innovador, sino por reciente introducción en nuestro país, es el café preparado con portafiltros con cacillos seccionados o Naked.

Se explica que el “invento” es obra de unos mecánicos de una conocida marca de máquinas de café que seccionaron un portafiltros con intención de ver lo que sucedía en su interior durante la extracción. El resultado fue visualmente espectacular y en taza, toda una sorpresa.

El Naked se suele servir en vaso de vidrio lo que incrementa aún más la espectacularidad de la bebida, quedando el café y la notable capa de crema que lo recubre a la vista del consumidor.

El Naked es ya habitual en los establecimientos de tercera ola de Inglaterra, Australia, Finlandia, Estados Unidos donde tiene muchos adeptos, sobretodo seducidos por la gran vistosidad de la preparación durante la elaboración de la taza y también por las diferencias de degustación que ofrece el café espresso obtenido con este sistema.

El Departamento de Estudios Técnicos de Fórum Café bajo la responsabilidad de Josep Rovira, Maestro Tostador,

Formador de Formadores Fórum Café, expresidente de la entidad, y actual Asesor de la Junta Directiva de la Asociación, ha realizado un estudio monográfico sobre la preparación naked, en la que se han valorado tanto los aspectos relacionados directamente con la propia técnica de uso de los nakeds como la parametrización de los resultados del café extraído en taza.

El Naked permite ver lo que sucede en el interior del portafiltros durante la extracción

Café y parámetros de las pruebas

Para poder realizar el estudio ajustándose al tipo de uso mayoritario del naked, se recopiló información sobre los parámetros técnicos utilizados tanto por baristas de nuestro país como de fuera. Aunque todavía no existe mucha literatura escrita sobre el naked, se logró determinar que las preparaciones más generalizadas son las de 22 gramos de un café de tueste bastante ligero (+/- 65 agtron) y una extracción basada en los mismos parámetros de un café espresso perfecto, es decir 25 segundos de erogación y 30 ml de bebida.

Partiendo de estos datos se realizaron todas las pruebas, para las que se ha utilizado un Café de Colombia de la finca el Obispo con un contenido de cafeína del 1,3%. Este café se ha tostado a Agtron 60.

Porta diámetro 54 mm.**Porta diámetro 58 mm.****Café subextraído****Porta dosis 12 grs.**

PRUEBA 1

Sin ningún tipo de variación sobre los parámetros de molido y extracción previos utilizados para conseguir un espresso perfecto, a excepción de la dosis de café, se procedió a preparar el primer café naked.

Técnicamente, el resultado fue el de una extracción con múltiples salpicaduras y pérdida de parte de la bebida fuera de la taza. El motivo es que al no haber distribuidores de salida en el cacillo que orienten el café, se requiere trabajar con un café de molidura mucho más precisa y uniforme, incluso, que en el caso del espresso convencional, cuidando, sobretodo, que no exista desnivel alguno en la pastilla. Del mismo modo, el gramaje de la dosificación debe ser exacto, pues las variaciones, por muy pequeñas que sean modifican el resto de parámetros y si no se tiene esto en cuenta, el resultado volverá a ser el de una taza extraída con salpicaduras. La extracción al tener la salida libre se forman canales de salida más fáciles, que hacen que la bebida que debe caer de forma melosa, continuada y dentro de la taza o vaso se esparza por todo el área de preparación.

PRUEBA 2

Determinada la necesidad de variar ligeramente los parámetros habituales, habiendo fijado un punto de molidura apropiado, pesado el café a utilizar en una báscula de precisión y prensada la pastilla sin desnivel alguno, se procedió a la segunda prueba de extracción.

En el caso de usar los 22 grs., el tiempo de preinfusión es ligeramente mayor que en la preparación de un espresso convencional y curiosamente, la caída, en sí, no se comporta igual en una máquina de cacillo de diámetro 58mm y capacidad para 76 cm³, que en otra máquina de diámetro de 54 mm. y con capacidad de 74 cm³.

En la primera, de cacillo más ancho, desde que se inicia la extracción, esta cae por toda la amplitud del cacillo y se recoge después en el centro formando un solo eje de caída. En la segunda, la de cacillo más estrecho, desde el principio y por pocos segundos, se forman varios ejes de salida que al poco tiempo se transforman en uno solo. Si el tiempo de erogación y la cantidad de café es la correcta, enseguida podremos ver una masa de crema de color avellana deslizándose hacia el vaso o la taza,



Contenido de cafeína y extracto acuoso en 22, 18, 12 y 7 gramos y portas de 54 y 58 mm.

Referencia	Grs. cafeína por taza	Extracto acuoso
22 grs. café cacillo 54 mm.	137 mg.	36,75%
22 grs. café cacillo 58 mm.	136 mg.	36,50%
18 grs. café cacillo 54 mm.	130 mg.	28,20%
12 grs. café cacillo 58 mm.	73 mg.	19,60%
7 grs. café cacillo 58 mm.	61 mg.	16,70%

formando un grueso de crema atigrada bastante superior a la de un espresso habitual. Si el tiempo de extracción es corto, la caída de la crema es más rápida y el color es más claro y con canales de salida muy dispersos. En el caso contrario, el de extracciones demasiado largas, el color resulta más oscuro.

Esta prueba se volvió a repetir con gramajes de 18, 12 y 7 grs para poder tener un rango más amplio de datos a comparar.

Resultados sensoriales

Las cuatro extracciones han dado un resultado excelente en taza pero en intensidades diferentes. La acidez en las preparaciones Naked se reduce notablemente en comparación a la preparación convencional espresso. La reducción de este parámetro se incrementa cuanto más grande es la dosis.

Extracción Naked 22 grs: El resultado es una bebida bastante fuerte, dulce, equilibrada, con tonos a cacao y con una intensidad en boca muy alta que hace que sea pesado el poder terminar la taza. La duración y calidad del post gusto es espectacular.

Extracción Naked 18 grs: El resultado en taza es bastante parecido a la extracción anterior, si bien la intensidad de la bebida se reduce sensiblemente, lo que la hace más bebible.

Extracción Naked 12 grs: Esta prueba se ha realizado con un cacillo de un solo café, siendo el resultado el de una taza mucho más apetecible.

Extracción Naked 7 grs: En este caso se ha utilizado un cacillo convencional doble, ósea de 14 gramos. El resultado es una taza de un perfil aromático de un cítrico suave acompañado de notas de frutos maduros. La taza presenta buen cuerpo y dulzor muy adecuada.

Cafeína y extracto acuoso

Una muestra de todas las tazas preparadas durante el estudio han sido analizadas en el laboratorio para determinar su contenido de cafeína y extracto acuoso y determinar las diferencias, en función del gramaje y el diámetro del porta. Realizados los análisis oportunos, los resultados tanto de los miligramos de cafeína como las de extracto acuoso fueron prácticamente iguales.

Cabe recordar, que en todos los casos, se ha utilizado un café arábica con un contenido de cafeína del 1,3% y con el mismo tiempo y color de tueste. Por lo tanto estos no son los parámetros que han ocasionado estas pequeñas diferencias, sino que las razones las debemos buscar en:

- La cantidad de café usado para la preparación de las tazas.
- La variación del punto de molidura de hasta 5 puntos de diferencia según el gramaje utilizado.
- El volumen de la pastilla. Si en una dosificación de 7 grs de café, la cafeína resultante en el análisis del poso es de 61 mg. por taza, en una de 22 grs esta cantidad debería ser de 3,14 veces mayor. En cambio, el resultado en análisis es sólo 2,25 veces mayor. Y es que durante la preparación del espresso no se extrae toda la cantidad de cafeína, sino que parte de ella queda retenida en la pastilla, incrementándose su cantidad en función del grueso de la pastilla. A mayor cantidad de café en el cacillo, la retención de cafeínas en los posos es mayor.

Todo ello nos lleva a concluir que por cada degustación de café de preparación Naked convencional – la determinada en 22 gramos-, el consumidor toma una dosis de cafeína muy alta que tardará mucho más en metabolizar que con un café normal.

Por cierto, y aunque no tenga que ver nada con el concepto naked... excelente el café del estudio para la preparación de cappuccinos con 12 y 18 grs!

Conclusiones

- Los baristas que son los artífices de la mayoría de estas novedades, tienen que tener una experiencia amplia en la preparación de este tipo de café ya que el cuidado de los detalles en la preparación es básico para preparar este café con éxito
- El hecho de que el cacillo no haya una guía que orienten la salida del café hace que si dosificamos el producto sin pesar y además no prensamos correctamente, la extracción al tener la salida libre se forman canales de salida más fáciles, que hacen que la bebida que debe caer de forma melosa, continuada y dentro de la taza o vaso se esparza por todo el área de preparación.
- A mayor cantidad de café en el cacillo, la retención de cafeínas en los posos es mayor, lo que evita que una naked de 22 gramos tenga el triple de cafeína que una taza convencional de 7 gramos.
- Seguramente el mercado de este producto es un nicho muy pequeño dado que el producto resultante es muy potente y a pocos consumidores les puede gustar un café tan denso, pero también contribuye el que no se haya dado a conocer suficientemente.



caFINA

ANIMO

Victoria Arduino



Master of the black beans

Difrete del café con nuestras cafeteras profesionales.



Melitta® Cafina® XT4



Cafina C35



Black Eagle GRAVITECH







tecnimel
maquinaria para hostelería

CENTRAL MADRID Telf. +34 91 644 81 30 Fax. +34 91 644 81 31
 DELEGACIÓN CANARIAS Telf. +34 928 49 30 08 Fax. +34 928 49 30 09
 tecnimel@tecnimel.com www.tecnimel.com